Zupa chrzanowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4039 razy.

70 dag białej kiełbasy lub 2,5 l wywaru po ugotowaniu

szynki,

1 korzeń chrzanu (15 dag),

1 cebula,

2 łyżki mąki,

sok z 1 cytryny,

1 szklanka kwaśnej śmietany,

5 jajek na twardo,

1 listek laurowy,

5 ziarenek pieprzu,

5 ziarenek ziela angielskiego,

sól,

pieprz mielony.

Do garnka wlać 2,5 l wody, wrzucić listek, ziele i pieprz.

Cebulę obrać i włożyć do wody z przyprawami. Zagotować . Dodać kiełbasę i gotować 1 godz. na małym ogniu. Następnie wyjąć kiełbasę z wywaru. Chrzan obrać , opłukać , zetrzeć na tarce do jarzyn, dodać do wrzącego wywaru i gotować 5 - 10 min. Następnie wywar przecedzić . Mąkę rozmieszać z 2 łyżkami zimnej wody, wlać do zupy i zagotować . Po zdjęciu z ognia doprawić sokiem z cytryny, wlać śmietanę i zamieszać .

Zupa zaraz po ugotowaniu powinna mieć ostry smak

chrzanowy. Po odstawieniu garnka, zapach chrzanu

stopniowo się ulatnia i smak zupy staje się łagodniejszy.

Jajka obrać ze skorupek i drobno posiekać . Zupę

podawać posypaną drobno pokrojonym jajkiem, z białą

kiełbasą pokrojoną w półplasterki lub paseczki.

Doprawić solą i pieprzem.

Pychota;-)
Nadesłał(a): 2006-04-25 10:04:17